



Peres farcides del Bon Cristià

Alella

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Alella

Coordenades:

Latitud: 41.49265
Longitud: 2.29497
UTM Est (X): 441149
UTM Nord (Y): 4593688

Classificació

Número de fitxa 08003 - 407
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Lúdic
Titularitat Pública

Fitxes associades:

[Festa Major de Sant Feliu](#)

Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dc., 01/06/2011 - 02:00

Descripció

Les peres farcides de la varietat del bon cristià és un plat típic de la Festa Major d'Alella. Per tal de potenciar-lo, cada any es fa un concurs. El plat es prepara a casa i es presenten dues peres farcides amb el seu suc.

Els ingredients per preparar el plat són: 12 peres del bon cristià, 300 gr. de carn de vedella, 300 gr. de carn de porc, 4 ous, 20 gr. de pernil, 1 llimona, 1 ceba, 1/2 presa de xocolata sense llet, 1/2 branca de canyella,

300 gr. d'ametlles torrades, 1 borrego, sal, sucre, alls, llard i oli.

La recepta per preparar el plat és la següent:

Es rosteixen les dues carns juntes amb el llard, la ceba i els alls. El suc que resulti de la cocció s'ha de reservar.

Per preparar les peres es trinxen la carn ben rostida, juntament amb la pell d'una llimona, uns trossos petits de pera crua i el pernil. S'hi afegeixen els ous i es treballa com si es fes una pilota.

Tot seguit cal rentar les peres, s'eixuguen, es buiden per la part oposada a la cua (tot tallant la part inferior en rodó per poder-la fer servir de tap) i s'omplen amb el farcit.

Es posa una paella al foc amb força oli, en la qual es fregeixen les peres fins que siguin daurades (abans s'hauran sucats en un plat amb un ou batut i un altre amb farina).

Es posen les peres (amb les cues enlaire) en una cassola de terrissa plena d'aigua. S'hi afegeix l'oli que ha servit per fregir-les, la pell d'una llimona, mitja branca de canyella, sal, una cullerada de sucre i mitja presa de xocolata. Quan siguin toves d'un costat, es donen la volta i s'hi afegeix una picada ben fina feta amb les ametlles i el borrego.

Com més vegades s'escalfin les peres o es tornin a fer bullir més bones seran. Cal estar a l'aguait durant la cocció, perquè és molt fàcil que s'enganxin a la cassola.

Aquest plat es pot menjar fred o calent.

Observacions:

El concurs està ben consolidat però la dificultat del plat i l'escassetat d'aquesta varietat de peres fa que el nombre de concursants no sigui tan gran com caldria esperar. Per aquest motiu es fa un concurs paral·lel de truites.

